

Inntalhof

# Spezialitätenkarte

Montag, 21. September 2020 - Donnerstag, 31. Dezember 2020

---

## Herbstliche Spezialitäten

---

### Vorspeisen & Suppen

---

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>€ 2.80</b>
<b>Pfannkuchensuppe</b> mit Schnittlauch	<b>€ 3.50</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen	<b>€ 4.20</b>

### Hauptspeisen

---

<b>Backhenderl</b> knusprige Hendlstreifen auf Kartoffel-Vogerl-Salat	<b>€ 8.90</b>
<b>Kaspressknödel</b> mit Lauchsahnesoße	<b>€ 7.90</b>
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b> auf cremigem Kürbisrisotto	<b>€ 14.60</b>
<b>Wildschweinburger</b> pikant serviert mit Dip und Kartoffelecken	<b>€ 9.50</b>
<b>Hirsch-Edelgulasch</b> mit Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren	<b>€ 14.60</b>
<b>Barbarieentenbrust</b> mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Wildpreiselbeeren ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit	<b>€ 13.50</b>
<b>Schweinelendchen in Wildpilzrahmsöße</b> mit Butterspätzle und Buttergemüse	<b>€ 14.80</b>

---

## Traditionelle Gerichte

---

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	<b>€ 8.20</b>
mit Pommes und Ketchup von der Pute € 8,70	
<b>Cordon bleu vom Schwein</b>	<b>€ 9.60</b>
mit Pommes und Preiselbeeren	
<b>Currywurst</b>	<b>€ 7.40</b>
mit Pommes	

## Brotzeiten

---

<b>Wurstsalat</b>	<b>€ 7.20</b>
mit Brot	
<b>Brotzeiteller</b>	<b>€ 8.90</b>
mit Brot	

## Dessert

---

<b>Vanilleeis mit heißen Waldbeeren</b>	<b>€ 5.90</b>
mit Sahnehäubchen	
<b>Hausgemachter Kiache</b>	<b>€ 1.50</b>
mit Puderzucker	
<b>2 Stück Pavesen</b>	<b>€ 2.00</b>
armer Ritter gefüllt mit Marmelade	